Toastbrot mit Aprikosen und Époisses AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 80 g Époisses AOP La Réserve des Crémiers
- 8 Scheiben Toastbrot
- 12 Aprikosen
- 4 EL Honig
- 8 EL Weißwein
- Kokosraspel
- Haselnusskrokant
- Thymian

Zubereitungschritte

FROMI

1. Die Toastbrote toasten. Die Aprikosen vom Kern befreien und in Schnitze schneiden.
2. Den Honig und die Aprikosen in einem Töpfchen erwärmen.
3. Den Époisses AOP und etwas Thymian mit dazugeben.
4. Ablöschen mit Weißwein und kurz einköcheln lassen.
5. Dann auf die Toastscheiben geben und mit Kokosraspeln und Haselnusskrokant bestreuen.

? Tipp: Ersetzen Sie die Kokosraspeln durch Rosmarin.